

Bibi Graetz - Scopeto Toscana Isola Del Giglio - 2016



Issu d'une famille d'artistes peintres (comme en témoignent les étiquettes de ses vins), Bibi Graetz a choisi la vigne et le vin pour exprimer son inspiration et son talent. En 20 ans à peine, il est devenu une véritable icône de la viticulture toscane, régaland les amateurs de cuvées racées, toujours très élégantes et ancrées dans leur terroir, qui mettent en avant des cépages autochtones.

Si sa production fameuse de rouges se concentre sur les collines de Fiesole, qui surplombent Florence, pour les blancs, ce passionné de vieilles vignes et de sélections massales, seules capables de transmettre les messages du terroir avec la finesse qu'il recherche, a mis le cap vers la petite île de Giglio et son petit vignoble ancestral.

Si les vieilles vignes d'Ansonica, plantées en terrasses face à la Mer Thyrénienne sur les sols granitiques de l'île, composent l'essentiel de cette cuvée, leurs raisins sont ici assemblés avec 30% environ de vermentino, planté sur le même type de sols. Soucieux de préserver fraîcheur et pureté aromatique, Bibi fait le choix d'un élevage assez court uniquement en cuves béton.

Au premier nez, c'est un fruité voluptueux qui jaillit d'abord du verre, sur des notes de coing et d'abricot compotés, de gelée de raisin, de fruit de la passion et de marmelade d'orange. Vient ensuite une dimension résolument minérale, évoquant la pierre-ponce et la cendre froide. Plus il s'aère, plus le nez nous emmène ensuite sur une dimension florale et herbacée très originale : il y a des boutons de roses anciennes, des herbes aromatiques asiatiques comme la citronnelle et le rau ram, mais aussi quelques notes de foin frais, de réglisse et de zeste de pamplemousse.

Magré une haute maturité du fruit, ce « Scopeto » se montre plein d'allant et d'énergie en bouche : les fruits jaunes à noyau se parent de saveurs poivrées qui stimulent les papilles. Fringant et énergique, cette cuvée singulière et versatile vous réglera pour accompagner des crevettes sautées poivre et sel accompagnées de quelques pluches de coriandre fraîche, ou une dorade grillée.

Important : vos vins seront expédiés à partir du 05/10/2020

Bibi Graetz - Scopeto Toscana Isola Del Giglio - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Voluptueux et fumé : coing et d'abricot compotés, gelée de raisin, fruit de la passion, marmelade d'orange.

Pierre-ponce, cendre froide. Roses anciennes, citronnelle et rau ram, foin frais, réglisse et zeste de pamplemousse

Bouche : Mûre, gourmande et énergique, sur des saveurs de fruits jaune à noyau finement poivrées. Finale complète et stimulante.

Accords mets-vins : Crevettes sautées poivre et sel accompagnées de quelques pluches de coriandre fraîche, une dorade grillée.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGT Toscana

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Ansonica (70%), vermentino (30%)

Culture : Biologique